Rosenstein & Söhne®

Grill vertical
pour kebab et brochettes

NC-3660-675

Mode d'emploi

Table des matières

Votre nouveau grill pour kebab et brochettes **3**
Chère cliente, cher client, 3
Contenu 3
Accessoires optionnels 3

Consignes préalables **4**
Consignes de sécurité 4
Consignes importantes sur le traitement des déchets 6
Déclaration de conformité 6

Description du produit **7**

Mise en marche **7**

Utilisation **8**
Cuisson 8
Préparer un kebab 9
Activer le minuteur 9
Temps de cuisson indicatifs 9

Autres possibilités d'utilisation **10**
Préparer des brochettes 10
Préparer du poisson 11
Utiliser des barquettes de cuisson 11

Nettoyage et entretien **12**

Caractéristiques techniques **12**

© 09/2013 – MB//TH/FD//FrG – GS

Votre nouveau grill pour kebab et brochettes

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de ce grill vertical pour kebab et brochettes. Conçu pour une utilisation domestique, celui-ci vous permet de préparer des kebabs, mais aussi de faire cuire de la volaille, du poisson ou des légumes. La structure ouverte permet de prélever facilement les aliments, de trancher la viande du kebab, et même d'arroser les mets avec de la sauce.
Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu
- Grill vertical pour kebab et brochettes, avec câble d'alimentation
- Broche
- 2 pics avec vis
- Bac de récupération des graisses
- Mode d'emploi

Accessoires optionnels
Le grill peut être utilisé avec les accessoires suivants :
NC-3657 : Pics à brochettes pour grill vertical NC3660 & NC3661
NC-3658 : Barquettes de cuisson pour grill vertical NC3660 & NC3661
NC-3659 : Grilles de support spécial poisson pour grill vertical NC3660 & NC3661

Vous pouvez commander les accessoires directement sur www.pearl.fr avec les références indiquées.

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble ou l'adaptateur secteur présentent des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente un dysfonctionnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sûreté. Attention, risque de blessure !
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Placez toujours le bouton du minuteur sur la position **Off** avant de le débrancher de l'alimentation électrique.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- ATTENTION ! Risque de brûlures ! En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher directement les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation. Ne déplacez ou rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- Lorsque vous remplissez l'appareil et lorsque vous retirez les aliments après cuisson, veillez à ne pas toucher les éléments chauds de l'appareil, et utilisez des maniques ou des gants de cuisines adaptés.
- Pour retirer de l'appareil le bac de récupération des graisses ou les barquettes de cuisson, qui contiennent des liquides (chauds), procédez avec une extrême précaution. ATTENTION ! Risque de brûlures ! Laissez refroidir les accessoires suffisamment longtemps avant de retirer de l'appareil.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez le produit uniquement en intérieur.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne représente pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit

pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.

- Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, et qu'il ne soit ni coincé ni plié.
- Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four. Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'un feu ou d'une source de gaz.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. L'appareil ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.
- Utilisez uniquement les éléments fournis ou les accessoires complémentaires optionnels.
- L'appareil ne doit jamais être placé et utilisé à proximité d'objets inflammables (rideaux, textiles).
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation. Ne placez aucun matériau inflammable dans ou sur l'appareil (papier, plastique, carton).
- ATTENTION, risque de blessure ! Les pics sont très pointus. Manipulez-les avec précaution.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants !
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur extérieur ou avec tout autre type de système de commande à distance.
- Laissez l'appareil totalement refroidir avant de retirer les accessoires (en particulier le bac de récupération des graisses) et de nettoyer l'appareil.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et ses accessoires comme indiqué sous **Nettoyage et entretien**.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur

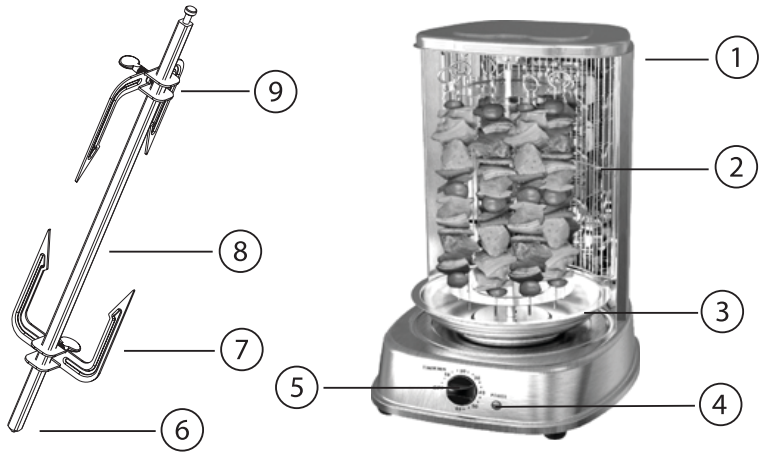
Consignes importantes sur le traitement des déchets
Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.
Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité
La société PEARL.GmbH déclare ce produit, NX-3660, 2001/95/CE, relative à la sécurité générale du produit, 2004/108/CE, relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

PEARL.GmbH / PEARL-Straße 1-3 / 79426 Buggingen / Allemagne

Directeur Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
10.09.2013

Description du produit



1. Boîtier
2. Grill
3. Bac de récupération des graisses
4. Voyant
5. Bouton du minuteur
6. Pointe
7. Pics
8. Broche
9. Extrémité avec encoches

Mise en marche

- Avant la première utilisation du grill, nettoyez les éléments comme décrit sous **Nettoyage et entretien**, et placez-les dans le grill.
- Avant de relier l'appareil à l'alimentation électrique, assurez-vous que le bouton du minuteur est sur la position **Off**.
- Lors de la première utilisation, allumez le grill sans y placer d'aliment, car les éventuels résidus dus à la fabrication ou au transport peuvent produire une légère odeur, accompagnée d'un peu de fumée. Réglez le minuteur sur 20 minutes, et assurez-vous que la pièce est bien aérée, en ouvrant la fenêtre par exemple.

Utilisation

- Avant de relier l'appareil à l'alimentation électrique, assurez-vous que le bouton du minuteur est sur la position **Off**.
- Placez le bac de récupération des graisses dans le grill.
- Assurez-vous que l'aliment à griller ne touche ni les côtés ni le haut du grill, et que la broche peut tourner sans problème.
- Pendant que les aliments grillent, vous pouvez les arroser avec de la sauce.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit et les éléments chauffants s'éteignent.
- Pour interrompre la cuisson, placez le bouton du minuteur sur la position **Off**.
- Attention ! Le grill souffle de l'air très chaud et est lui-même très chaud.

NOTE :
Avant chaque utilisation, placez le bac de récupération des graisses dans le gril.
Ne placez pas de vaisselle (assiette ou plat) directement dans le gril.

Cuisson

- Fixez la viande (ou autre aliment à griller) sur la broche à l'aide des deux pics situés à chaque extrémité de la broche. Vissez fermement les vis des deux pics.
- Placez la broche dans le gril. Insérez la pointe dans le trou du bac de récupération des graisses, et glissez l'extrémité avec encoches dans l'accroche située sous la partie supérieure du boîtier.
- Pour faire griller des volailles, il peut être nécessaire de fixer les cuisses et les ailes au corps à l'aide d'une ficelle adaptée, de manière à ce que la viande reste bien compacte et que la broche puisse tourner sans problème.
- Placez le bouton du minuteur sur la position correspondant à la durée souhaitée. La cuisson commence automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, placez le bouton du minuteur sur la position **Off** et débranchez le grill de l'alimentation électrique.
- Attention : Risques de brûlure !
  Utilisez des maniques ou gants de cuisine adaptés pour retirer la broche du grill. Pour ce faire, décrochez d'abord l'extrémité avec encoches fixée sous la partie supérieure du gril. Soulevez ensuite la broche pour sortir la pointe du trou du bac de récupération des graisses.
- Placez la viande grillée sur une assiette adaptée, et dévissez les pics de la broche. Faites glisser les pics pour les sortir de la broche, et retirez la broche de la viande grillée.
- Disposez la viande sur une assiette ou un plat pour le service.

Préparer un kebab

- Piquez la viande à kebab sur la broche, et fixez-la en haut et en bas à l'aide des deux pics de la broche. Adaptez la position des deux pics en fonction de la quantité de viande. Vissez fermement les vis des deux pics.
- Placez la broche dans le gril. Insérez la pointe dans le trou du bac de récupération des graisses, et glissez l'extrémité avec encoches dans l'accroche située sous la partie supérieure du boîtier.
- La distance entre la viande piquée sur la broche et le bac de récupération des graisses doit être comprise entre 4 et 15 cm.
- Placez le bouton du minuteur sur la position correspondant à la durée nécessaire (selon la quantité de viande). La cuisson commence automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, placez le bouton du minuteur sur la position **Off**.
- Attention : Risques de brûlure ! Utilisez des maniques ou gants de cuisine pour trancher la viande fixée sur la broche (à l'aide d'un couteau adapté).

Activer le minuteur

- Placez le bouton du minuteur sur la position correspondant au temps de cuisson souhaité.
- Si le temps de cuisson est inférieur à 10 minutes, placez tout d'abord le bouton sur la position **20 minutes** puis placez-le sur la position correspondant au temps de cuisson souhaité. Si vous placez directement le bouton sur une position inférieure à 10 minutes, il se peut que l'appareil n'émette pas de signal sonore une fois le temps écoulé.
- La durée peut être réglée jusqu'à 60 minutes.
- Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore retentit.

NOTES :
Les éléments chauffants et la rotation ne s'allument qu'après l'activation du minuteur.
Pour interrompre la cuisson, placez le bouton du minuteur sur la position **Off**.

ATTENTION !
Le grill souffle de l'air très chaud et est lui-même très chaud.

Temps de cuisson indicatifs

Volaille	30 à 45 minutes
Viande rouge	45 à 60 minutes
Döner Kebab	20 à 30 minutes
Poisson	20 à 32 minutes
Légumes	15 à 20 minutes

Autres possibilités d'utilisation

Les accessoires optionnels (pics à brochettes, barquettes de cuisson, grilles de support spécial poisson) permettent d'utiliser le grill vertical pour d'autres préparations.

Préparer des brochettes

1. Préparer la broche

- Glissez les deux supports pour pics à brochettes sur la broche, et serrez les vis.
- Veillez à ce que les supports soient correctement montés. Le support inférieur est reconnaissable aux petits trous conçus pour y glisser les pics à brochettes. Fixez le support inférieur au-dessus de la pointe de la broche. Le support supérieur est reconnaissable aux emplacements permettant d'accrocher les boucles terminant les pics à brochettes. Fixez le support supérieur plus haut sur la broche, à une distance suffisante du support inférieur. Pour un positionnement précis, vous pouvez faire un essai en plaçant un pic à brochette vide et ainsi ajuster la position des supports.
- Une flèche est gravée sur chacun des deux supports. Les deux flèches doivent indiquer la même direction.
- En outre, le montage doit être réalisé de façon à ce que le creux soit placé vers l'intérieur (vers les pics à brochettes) et que la partie bombée soit placée vers l'extérieur (vers le bac de récupération des graisses et la partie supérieure de l'appareil).

2. Faire griller les brochettes

- Coupez la viande et les légumes que vous souhaitez utiliser pour les brochettes en petits morceaux, et piquez ces morceaux sur les pics à brochettes. Vous disposez au total de 7 pics à brochettes, mais vous n'êtes pas obligé de tous les utiliser.
- Accrochez les pics à brochettes dans les supports. Insérez l'extrémité inférieure de chaque pic à brochette dans un trou du support inférieur, et glissez l'extrémité supérieure en forme de boucle dans l'accroche correspondante du support supérieur.
- Placez l'ensemble broche-pics à brochette dans le gril. Insérez la pointe de la broche dans le trou du bac de récupération des graisses, et glissez l'extrémité avec encoches dans l'accroche située sous la partie supérieure du boîtier.
- Placez le bouton du minuteur sur la position correspondant à la durée souhaitée. La cuisson commence automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, placez le bouton du minuteur sur la position **Off** et débranchez le grill de l'alimentation électrique.
- Attention : Risques de brûlure ! Utilisez des maniques ou gants de cuisine adaptés pour détacher les pics à brochettes des deux supports.
- Servez les brochettes sur un plat ou une assiette.

Préparer du poisson

- Utilisez pour cela une grille de support.
- Placez un pic au-dessus de la pointe de la broche, de manière à ce qu'il serve de support à la grille. Vissez la vis fermement.
- Installez la grille sur le pic. Veillez à ce que la broche passe dans les ouvertures placées sur les côtés de la grille de support. Placez le poisson dans la grille.
- Placez l'ensemble broche-grille dans le gril. Insérez la pointe de la broche dans le trou du bac de récupération des graisses, et glissez l'extrémité avec encoches dans l'accroche située sous la partie supérieure du boîtier.
- Placez le bouton du minuteur sur la position correspondant à la durée souhaitée. La cuisson commence automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, placez le bouton du minuteur sur la position **Off** et débranchez le grill de l'alimentation électrique.
- Attention : Risques de brûlure !
  Utilisez des maniques ou gants de cuisine adaptés pour retirer la broche du grill. Pour ce faire, décrochez d'abord l'extrémité avec encoches fixée sous la partie supérieure du gril. Soulevez ensuite la broche pour sortir la pointe du trou du bac de récupération des graisses.
- Retirez le poisson grillé de la grille de support à l'aide de couverts adaptés, et servez-le sur un plat ou une assiette.

Utiliser des barquettes de cuisson

- Placez la/les barquette(s) de cuisson supplémentaires sur la broche. Vissez la/les vis fermement.
- Placez l'ensemble broche-barquette(s) de cuisson dans le grill. Insérez la pointe de la broche dans le trou du bac de récupération des graisses, et glissez l'extrémité avec encoches dans l'accroche située sous la partie supérieure du boîtier.
- Placez les aliments que vous souhaitez faire griller ou réchauffer dans la/les barquettes de cuisson.
- Placez le bouton du minuteur sur la position correspondant à la durée souhaitée. La cuisson commence automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, placez le bouton du minuteur sur la position **Off** et débranchez le grill de l'alimentation électrique.
- Attention ! Risque de brûlures ! Utilisez des maniques ou gants de cuisine pour retirer les aliments des barquettes à l'aide d'ustensiles adaptés (fourchette ou louche par exemple). Servez les aliments sur un plat ou une assiette.

Nettoyage et entretien

- Assurez-vous que le bouton du minuteur est sur la position **Off**, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laissez totalement refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Retirez tous les accessoires du grill.
- Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon doux et légèrement humide.
- Nettoyez les parois intérieures du grill uniquement avec un chiffon humide ou une éponge. N'utilisez ni solvant ni produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être nettoyés à l'aide d'une éponge, avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle.
- Séchez ensuite les parois intérieures du grill ainsi que les accessoires à l'aide d'un chiffon sec.

ATTENTION
Ne plongez jamais le grill dans l'eau !

Caractéristiques techniques

Tension	220 V à 240 V, 50 Hz
Puissance	2000 W
Capacité	21 litres
Minuteur	max. 60 minutes, signal sonore